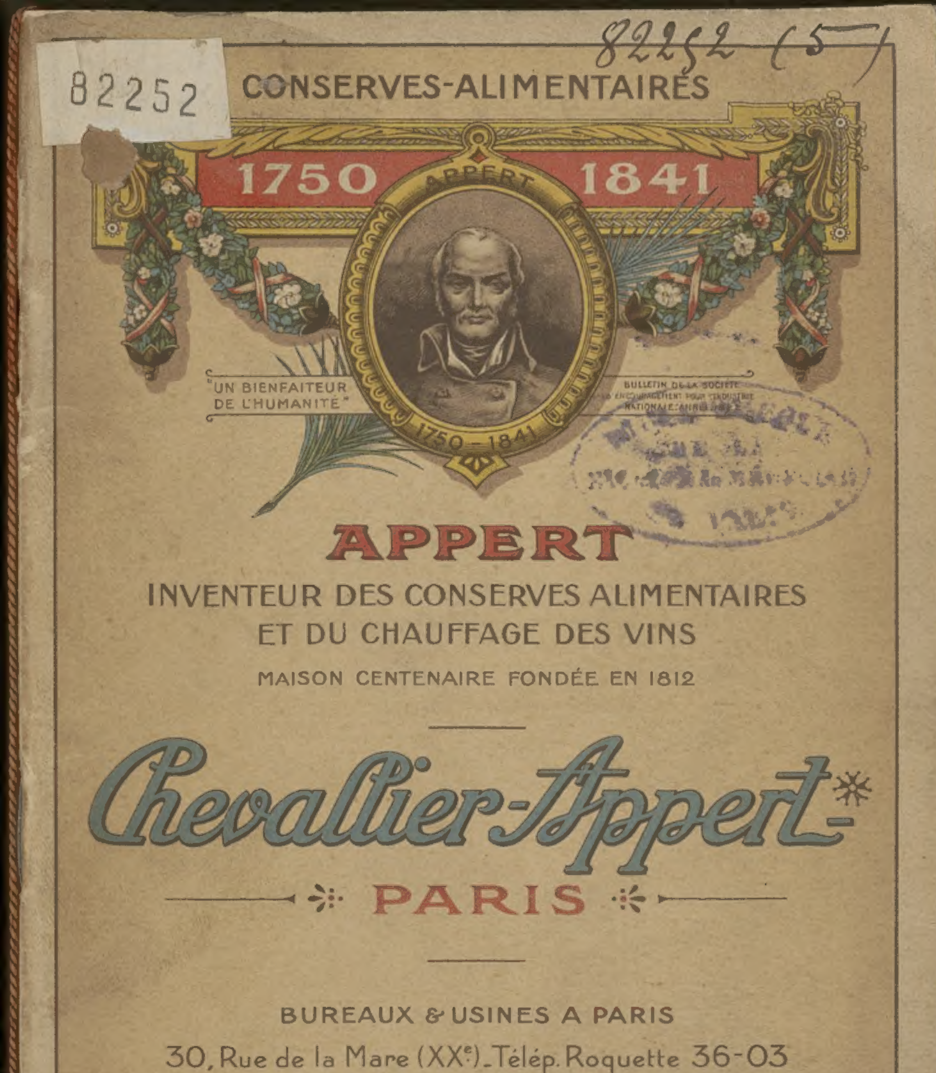
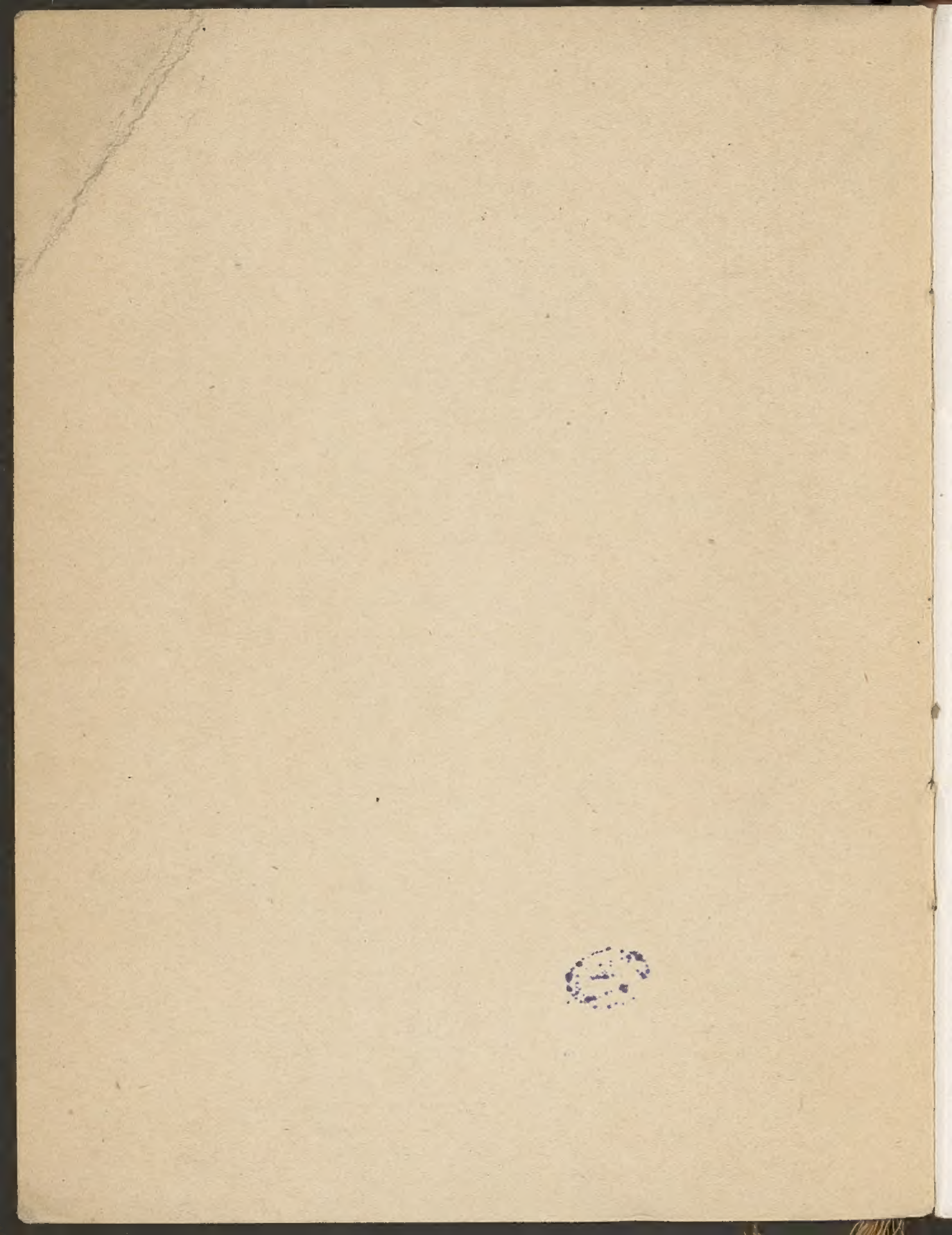
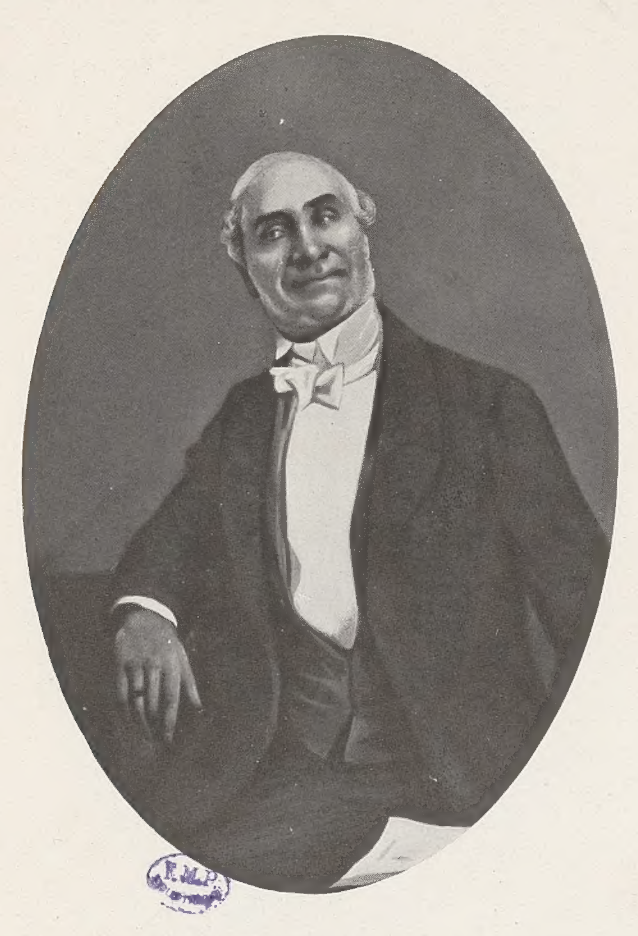
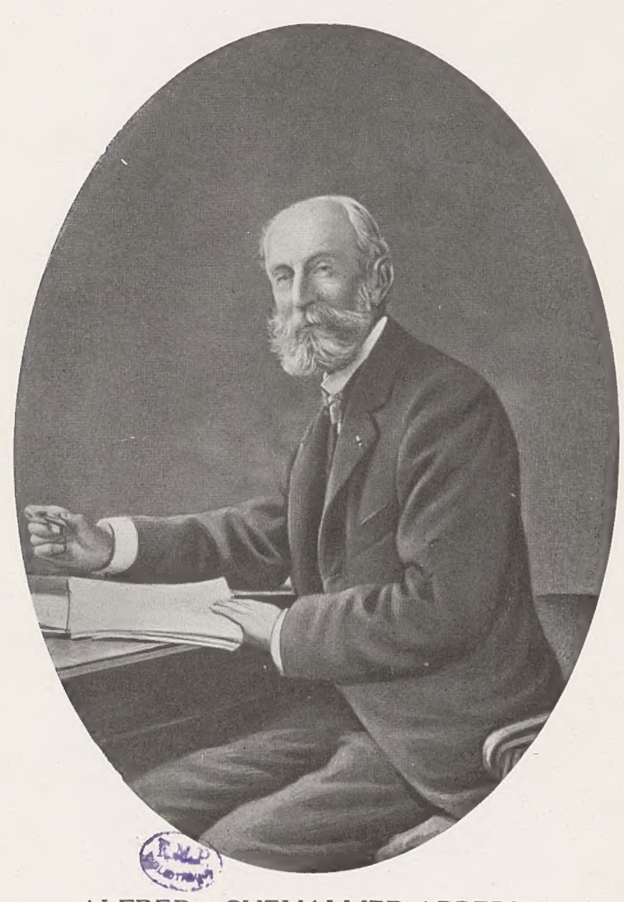

82252
82252 (5)
CONSERVES-ALIMENTAIRES
1750
APPERT
1841
"UN BIENFAITEUR
DE L'HUMANITÉ"
1750 – 1841
APPERT
INVENTEUR DES CONSERVES ALIMENTAIRES
ET DU CHAUFFAGE DES VINS
MAISON CENTENAIRE FONDÉE EN 1812
Chevallier-Appert
PARIS
BUREAUX & USINES A PARIS
30, Rue de la Mare (XXe) _ Télép. Roquette 36-03







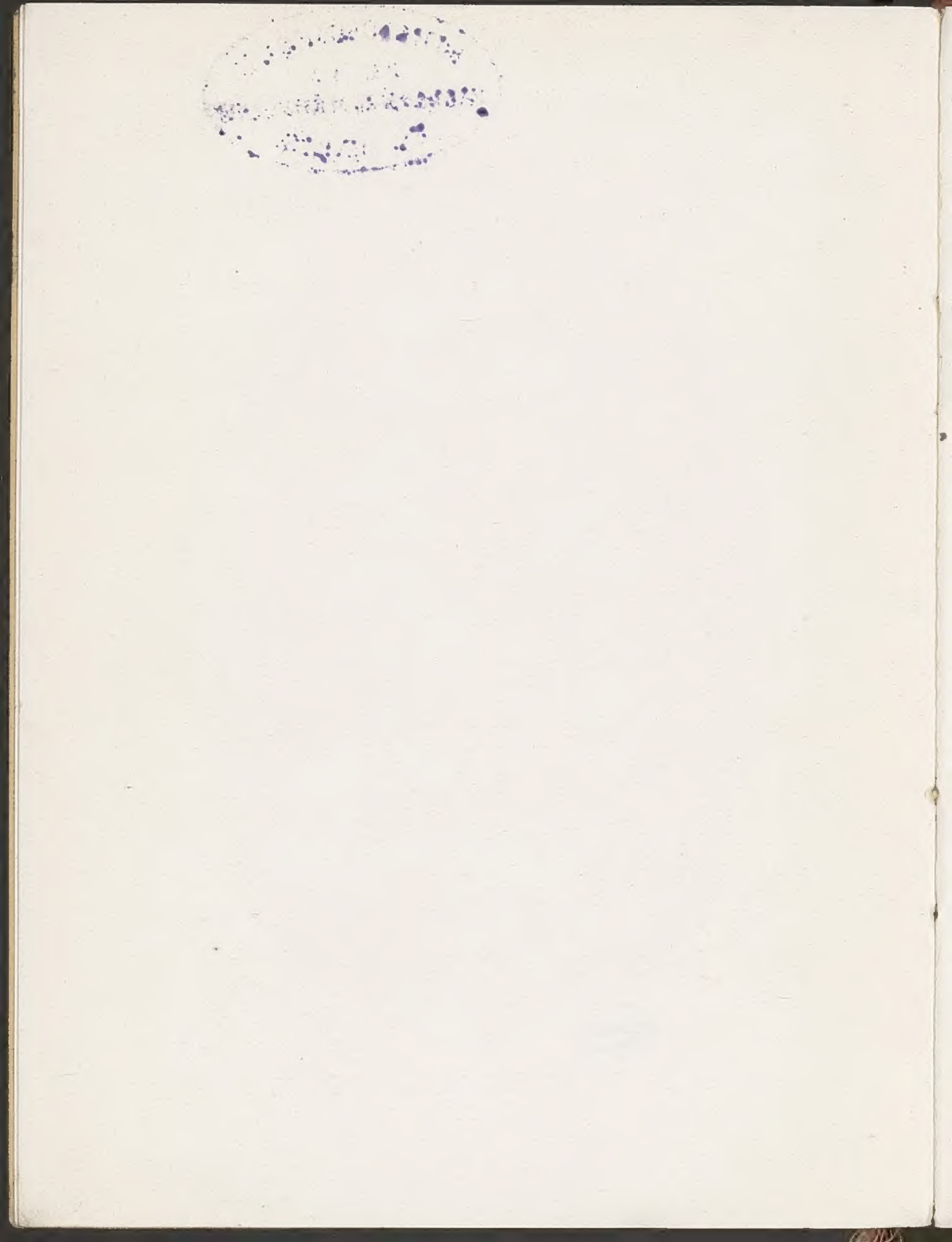
RAYMOND CHEVALLIER-APPERT
(1801-1892)
Fut le premier qui appliqua l'*Autoclave avec manomètre spécial* à la stérilisation des Substances alimentaires (Brevet de 1852).





ALFRED CHEVALLIER-APPERT

(1844-1909)






# La Maison APPERT

## 1812 — 1912

IL est sans cesse question, depuis le début de la guerre, du procédé " Appert " ou " Chevallier-Appert " pour la fabrication des conserves qui assurent le ravitaillement de nos combattants, l'alimentation de nos prisonniers.

Sait-on que la maison qui, pour avoir doté de ce procédé l'industrie des conserves, appartient à l'actualité, est plus que centenaire ? Il y a quatre ans déjà qu'elle a célébré le centième anniversaire de sa fondation.

Nous allons, dans un rapide historique, rappeler les découvertes qui jalonnent depuis cent ans l'existence de la maison Chevallier-Appert, découvertes qui devaient recevoir, au cours des tragiques évènements de l'heure présente, la plus éclatante consécration.



*Entrée de l'Usine de la Rue de la Mare.*

La Maison Appert fut tout d'abord établie à Massy (Seine-et-Oise) par Nicolas Appert, le célèbre inventeur des Conserves Alimentaires, qui resta à la tête de cette maison presque jusqu'à sa mort, survenue en 1841.

Appert dut

bientôt quitter son établissement de Massy, occupé en 1814 par les Alliés, qui l'avaient transformé en hôpital ; le Gouvernement l'autorisa alors à s'installer aux Quinze-Vingts.

Par suite d'agrandissements nécessités par l'augmentation de ses affaires, la maison fut successivement installée, en 1825, rue Moreau n° 17, puis, en 1829, rue de Paradis n° 16, et en 1844, rue de la Folie-Méricourt n° 4.

Quelques années avant sa mort, Nicolas Appert avait associé à ses travaux son neveu, Prieur Appert, qui lui succéda, mais qui resta peu de temps à la tête des affaires.

Dès 1846, la Maison Appert devenait la propriété de M. Raymond Chevallier-Appert, l'*inventeur de l'autoclave avec manomètre spécial*. Il continua avec éclat les traditions de son illustre prédécesseur et porta la Maison Appert à un haut degré de prospérité. Il s'établit en 1855 au n° 15 de la rue des Trois-Bornes, et en 1861 au n° 30 de la rue de la Mare.

Il eut pour successeur son fils, M. Alfred Chevallier-Appert, qui avait été longtemps son collaborateur, et qui mourut il y a peu d'années, en 1909, après avoir dirigé pendant quarante ans la Maison Appert. La haute autorité, la compétence professionnelle et l'exquise affabilité de cet homme de bien sont encore présentes à toutes les mémoires.



*Vestibule des Bureaux.*

Ce fut lui qui installa l'usine actuelle, les magasins, les

bureaux de la Maison Appert, dans le vaste immeuble situé au nº 30 de la rue de la Mare.



*Bureaux.*

LaCroix de Chevalier de la Légion d'honneur récompensa, le 10 juin 1896, les services qu'il avait rendus à son industrie, en particulier au point de vue de l'amélioration des procédés de fabrication.

Ainsi, l'histoire de la Maison Chevallier-Appert tient dans la vie des trois hommes éminents qui ont, pendant cent ans, présidé à ses destinées : Nicolas Appert, Raymond Chevallier-Appert, Alfred Chevallier-Appert.

Tel est le cadre dans lequel vont se placer les faits qui intéressent l'histoire de l'Industrie des Conserves Alimentaires, et qui constituent cette histoire même.

M. Alfred Chevallier-Appert avait, depuis de longues années, initié aux affaires son fils aîné, M. Raymond Chevallier-Appert, qui a pris après lui la direction de la maison. Formé aux exemples et aux leçons de son père, entouré de vieux et dévoués collaborateurs et collaboratrices, dont plusieurs décorés par le Gouvernement de la Médaille d'Honneur qui récompense trente ans de service dans la même maison, M. Raymond Chevallier-Appert continuait les traditions familiales et avait été honoré déjà de la Croix de la Légion d'honneur quand éclata la guerre qui allait lui procurer l'occasion de donner la mesure de son activité, de sa compétence et de son esprit d'initiative.

# Historique
# de l'Invention des Conserves Alimentaires

NÉ en 1750 à Châlons-sur-Marne, Nicolas Appert avait plus de soixante ans quand il créa la maison qui porte son nom. Mais, depuis de longues années, il s'adonnait aux études d'où devaient sortir les découvertes qui l'illustrèrent.

Dès 1806, les conserves d'Appert, embarquées sur les navires de l'État, étaient soumises à des expériences concluantes, et faisaient l'objet, de la part des capitaines de ces navires et des préfets maritimes, des rapports les plus favorables.

L'attention de la Société d'Encouragement à l'Industrie Nationale se portait sur ces produits spéciaux d'Appert ; et les expériences auxquelles elle faisait procéder avaient le plus grand retentissement.

En 1809, le Ministre de l'Intérieur, M. de Montalivet, faisait répéter les essais et décernait à Nicolas Appert une récompense nationale de 12.000 francs. (Bureau consultatif des Arts et Manufactures).

A l'importance de ce prix, on reconnaît sans hésiter l'intervention éclairée de Napoléon Ier, préoccupé à juste titre de la question de l'approvisionnement de la flotte, dont d'affreuses maladies, engendrées par les salaisons, notamment le scorbut, décimaient les équipages.



*Laboratoire de Contrôle.*

On ne peut se défendre d'un rapprochement avec les encouragements que



*Fabrication des Boites métalliques*

l'Empereur prodiguait dans le même temps à la culture de la betterave et à l'industrie sucrière.

Ce prix de 12.000 francs procura a Appert les ressources nécessaires à la fondation de sa maison.

Le *Bulletin de la Société d'Encouragement à l'Industrie Nationale*, qui ne cessa, de 1809 à 1830, d'insérer les communications d'Appert et les rapports élogieux dont ses travaux furent honorés, nous renseigne sur l'objet de ses découvertes, sur leur importance économique aussitôt aperçue des contemporains, ainsi que sur les récompenses qu'elles valurent à leur auteur.

Les procédés d'Appert (stérilisation par la chaleur en vase clos). sont trop connus et trop usités aujourd'hui, pour qu'il soit besoin de les décrire ici. Disons seulement qu'Appert, qui aurait pu se les réserver jalousement, ne se borna pas à les révéler à la Société

d'Encouragement, dont il recherchait les suffrages ; dès 1810, il les avait divulgués dans sa célèbre brochure : « *Le livre de tous les ménages ou l'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales.* » (Paris 1810, six éditions, 1810-1813-1831-1842-1857-1858).

A peine inventé, son procédé fut appliqué aux objets les plus variés. Appert était en mesure de livrer toutes les provisions de bouche qui lui étaient demandées *telles que viande de boucherie, porc frais, volaille, gibier, poisson, écrevisses, pâtés de viande et de volaille, œufs frais, conserve de consommé, lait, petit lait, crème, beurre frais, légumes et fruits, ainsi que tous les sucs anti-scorbutiques* (1).



*Boîtes métalliques. — Atelier de Soudage.*

(1) *Bulletin de la Société d'Encouragement*. t XIII, 1814.

Et cela en 1814 !

On croirait lire le prix-courant de la Maison Chevallier-Appert pour 1916.



Machine à Ecosser.

On pourrait penser, à lire des réclames retentissantes, que les bouillons concentrés en tablettes sont une invention d'hier. Or, en 1824, Appert présentait à la Société d'Encouragement des jus de viandes et de légumes en tablettes : *Une once de ces tablettes peut remplacer une livre de bœuf, pour faire du bouillon dont le goût est très agréable* (1).

En 1812, 1814, l'horizon politique était bien sombre, et la Société d'Encouragement fait cette observation mélancolique : *Lorsque les relations commerciales seront plus faciles, M. Appert n'aura besoin que de son talent et de sa persévérance pour établir une branche de commerce qui lui sera utile ainsi qu'à son pays* (2).

Quelques années plus tard, ses affaires s'étendaient à l'Angleterre, la Russie, l'Espagne.

Et les philanthropes d'exulter. Les gourmets aussi. Le rapporteur de la Société d'Encouragement vantait en ces termes les découvertes d'Appert :

« M. Appert permet de faire parvenir au-delà de la ligne, sans être altérées
« les productions agréables dont la nature a favorisé notre sol. Il veut par là

(1) *Bulletin de la Société d'Encouragement*, t. XXIII 1824.
(2) *Bulletin de la Société d'Encouragement*, t. VIII, 15 mars 1809.

« multiplier les jouissances de l'Indien, du Mexicain, de l'Africain, comme « celles du Lapon .. Il met par là les différents peuples à portée de savourer « avec délices les dindes aux truffes, les perdrix rouges, les cailles, les pâtés de « foie gras, etc. » (1).

On ne dira plus que la fraternité des peuples est une invention de notre temps!

Mais il faut bien aussi penser à soi. Le rapporteur continue :

« M. Appert permet de transporter en France, des pays les plus éloignés, « une infinité de substances que nous désirerions avoir dans leur état naturel... « Les habitants de la France peuvent prolonger toute l'année, des jouissances « qu'une seule saison leur procure » (2).

Aussi la Société d'Encouragement décernait-elle à Appert, en



*Épluchage des Légumes*

(1)-(2) *Bulletin de la Société d'Encouragement*, t. VIII, 1809



*Cuisine des Mets préparés.*

1816, une médaille d'argent, en 1820, une médaille d'or. En 1824 (10 novembre), elle lui attribuait un prix de 2.000 francs, proposé en 1820 à celui qui conserverait au moins 8 ou 10 kilogrammes de substance animale dans un même vase l'espace d'une année, et qui justifierait d'un chiffre d'affaires de 20.000 francs. Cela, pour favoriser la fabrication en grand des conserves, préparées jusque-là dans des récipients de trop petite capacité. Appert présenta une boîte contenant 17 kilogrammes de viande de bœuf et justifia d'un chiffre d'affaires de 100.000 frs (1) !

Deux traits achèvent la ressemblance de Nicolas Appert avec les plus grands inventeurs : Il fut frustré du bénéfice de ses inventions, et faillit même être dépouillé de la gloire de les avoir réalisées. S'il connut, à certaines époques, une certaine prospérité, il fut souvent aux prises avec les difficultés. On lit dans une lettre d'un de ses admirateurs, le capitaine de vaisseau de Freycinet (14 juillet 1822) :

« Après ces réflexions sommaires, sur les avantages qui doivent résulter pour « l'avenir de la belle découverte de M. Appert, je ne puis me défendre d'un « sentiment douloureux, en voyant cet homme, plus que sexagénaire, dans une « position qui approche du besoin. Borné dans ses ressources, il ne peut faire « tout le bien qu'il conçoit ; sa fabrique est languissante, tandis que des per- « sonnes plus heureuses s'emparent et s'enrichissent ailleurs des produits de son « industrie » (2).

Ceux, du moins, qu'enrichissait la mise en œuvre des procédés

(1) Rapport de M. Bouriat dans le *Bulletin de la Société d'Encouragement*, t. XXIII, 1824.

(2) *Bulletin de la Société d'Encouragement*, t. XXI, 1822

libéralement divulgués par Appert, auraient dû lui en laisser l'honneur : on chercha à l'en frustrer.

Vers 1808, Appert avait déposé à la Société d'Encouragement trois bouteilles de lait, dont deux seulement furent soumises à des expériences. La troisième était restée depuis six années au siège de la Société, quand Appert, allant démontrer ses méthodes à Londres, et ne possédant aucun produit conservé par ses procédés pendant une si longue durée, vint reprendre cette bouteille. Elle lui fut rendue, revêtue de scellés et accompagnée d'un certificat qui en garantissaient l'authenticité, et fut remise par lui à la *Société Royale de Londres.*

Appert se flattait de rapporter de Londres des commandes . il ne rapporta qu'un certificat élogieux (1). Mais il avait livré son invention à des concurrents redoutables. Mieux outillés pour utiliser industriellement ses procédés, les Anglais les premiers logèrent les conserves dans des récipients métalliques, plus solides et de plus grande capacité que les flacons de verre auxquels était réduit l'inventeur français.

Ce perfectionnement leur fournit prétexte à s'attribuer le mérite de l'invention.

« Les Anglais « plus que nous, « écrit le capitaine « de vaisseau de « Freycinet, je le « dis avec peine, « rendent justice « non pas à l'au- « teur, mais à ses « procédés ; car, « suivant la manie « qui leur est habi- « tuelle de préten- « dre être les in- « venteurs de tout « ce qui se fait de « bon et d'utile, « c'est à un An-

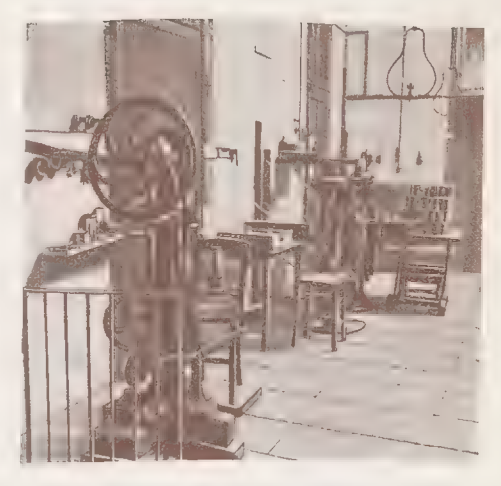


*Hall des Autoclaves.*

(1) *Bulletin de la Société d'Encouragement*, septembre 1814.

« glais, un sieur Donkin, qu'ils attribuent la conservation indéfinie des substances alimentaires » (1).

Appert mourut le 1er juin 1841, à Massy (Seine-et-Oise).



Sertisseuses

Si nous voulons savoir comment M. Raymond Chevallier-Appert continua et compléta l'œuvre de son prédécesseur, achevons de feuilleter les Bulletins de la Société Nationale d'Encouragement. En 1824, avons-nous dit, Appert obtenait une récompense de 2.000 francs pour avoir réalisé les conditions d'un concours, en présentant 17 kilogrammes de viande, conservés dans un seul récipient.

Le 2 juin 1852, M. Raymond Chevallier-Appert déposait à la Société d'Encouragement un *mouton entier*, préparé depuis le 25 avril 1851.

« M. Raymond Chevallier-Appert, dit le rapporteur, s'est inspiré de cette « pensée que la science n'a de mérite dans l'art qu'il exerce, que lorsqu'elle « profite à l'usage. »

Et de fait, il n'en était plus aux expériences de laboratoire !

Mais M. Raymond Chevallier-Appert devait faire plus et mieux. Les mécomptes éprouvés par Appert tenaient à ce que son merveilleux procédé était appliqué sans une rigoureuse précision scien-

(1) *Bulletin de la Société d'Encouragement*, t. XXI, 1822.

# LES INVENTEURS DES CONSERVES ALIMENTAIRES



NICOLAS APPERT
1750 1841
CONSERVATION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES
PAR LA CHALEUR



RAYMOND CHEVALLIER-APPERT
1801 - 1892
APPLICATION DE L'AUTOCLAVE ET DU MANOMÈTRE
A LA STÉRILISATION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES

# De l'Origine des Conserves Alimentaires

La maison **CHEVALLIER-APPERT**, d'origine exclusivement française, fondée en 1812 par Appert, l'inventeur des conserves alimentaires, est ainsi la plus ancienne fabrique de conserves alimentaires du monde entier.

L'industrie inventée par Appert demandait à être rendue pratique car, dès le début, Appert eut à déplorer de cruels mécomptes.

Ce fut Raymond **CHEVALLIER-APPERT** qui en 1851, reprit les travaux d'Appert dont il était le successeur et qui, par ses recherches, perfectionna le procédé. Il imagina d'utiliser l'autoclave qui, jusqu'alors, n'avait servi qu'à de tous autres usages. Raymond **CHEVALLIER-APPERT** fit breveter son appareil auquel il adjoignit un manomètre pouvant mesurer la chaleur par degrès centigrade. Ces perfectionnements firent l'objet d'un brevet daté de 1852 qui s'applique ainsi à toutes les conserves alimentaires; et le procédé n'a subi aucun changement depuis cette époque. Ce brevet donne une date certaine à cette invention.

Plus près de nous, Alfred **CHEVALLIER-APPERT**, fils de Raymond **CHEVALLIER-APPERT**, qui collabora de longues années avec les Services du Ministère de la Guerre, élabora un procédé nouveau de fabrication de conserves de viande pour l'armée. Ce procédé dit **"Procédé CHEVALLIER-APPERT"** est imposé par le cahier des Charges du Service des Subsistances Militaires : il est décrit tout au long dans "la Notice sur les conserves de viande", (Editions 1898, 1915 et 1917, Charles Lavauzelle, éditeur), qui débute ainsi :

« En principe, l'Administration Militaire n'admet dans ses « approvisionnements que les conserves de viande préparées « selon le procédé **CHEVALLIER-APPERT** ».

Et plus loin :

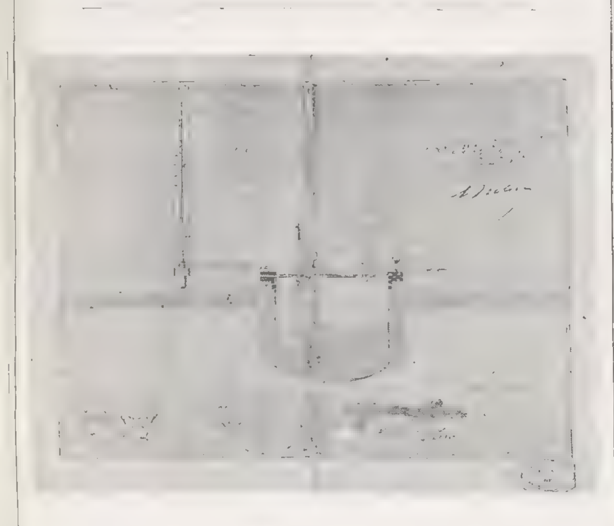
« Ce fut Chevallier-Appert qui en 1851, songea à opérer la « stérilisation des conserves à l'autoclave ».

Toutes les conserves de viande, qui sont fabriquées en France, dans les Colonies ou même à l'étranger pour le compte de l'Intendance française, sont toutes fabriquées par le procédé **CHEVALLIER-APPERT.**

FAC-SIMILE DU BREVET DE

# L'AUTOCLAVE

# AVEC MANOMÈTRE SPÉCIAL



« L'application de cet appareil a été faite pour la première fois en 1853 à la Stérilisation des substances alimentaires par **RAYMOND CHEVALLIER-APPERT** ». et n'a subi depuis cette époque aucune modification.

tifique, et d'une façon presque empirique. Parfois les résultats étaient excellents. Parfois aussi les ferments, simplement endormis, reprenaient au bout d'un temps plus ou moins long leur marche envahissante et destructive : de là des chargements entiers de conserves qui venaient à se corrompre sous l'influence des tropiques ou même à des températures moins élevées ; d'où les cruels mécomptes qui attristèrent les dernières années de l'inventeur.

On chercha à perfectionner le procédé, et, comme il arrive presque toujours, on s'écarta de l'idée première à force de faire des modifications ; on s'en prit au fer blanc, à la soudure, aux ouvriers eux-mêmes, à la fumée de tabac, etc...



*Magasins.*

Ce fut Raymond Chevallier-Appert qui, en 1852, reprit

les travaux d'Appert dont il était le successeur, et qui, s'appuyant sur l'idée première, la perfectionna. Il imagina d'utiliser l'autoclave, qui jusque-là n'avait servi qu'à de tous autres usages, étrangers à l'alimentation, et d'y introduire les conserves en surélevant la température.

Comme il fallait connaître le degré intérieur de la température pendant l'opération, afin de ne pas compromettre la qualité des substances à conserver, souvent très délicates, Chevallier-Appert imagina encore un manomètre.

Il n'existait alors que des manomètres pour les chaudières à vapeur, qui ne mesuraient la chaleur que par vingtaines de degrés à la fois, tandis que, pour les conserves alimentaires, c'est par degré et quelquefois par demi-degré qu'il faut compter la chaleur pour, d'un côté assurer la conservation, et, de l'autre, ne pas nuire à la saveur et à la fraîcheur de la substance à conserver.

C'est en 1852 que Chevallier-Appert prit un brevet, donnant ainsi une date certaine à son invention. Cette nouvelle invention, ou, si l'on veut, ce perfectionnement qui remplaçait l'indécision et l'incertitude par une donnée certaine, fut la source de beaucoup d'imitations, et, par suite, de nombreux procès.

Ces derniers ne servirent qu'à confirmer la nouveauté du procédé et à en attribuer le véritable mérite à son auteur.

Plus récemment enfin, M. Alfred Chevallier-Appert, qui collabora de longues années avec les services de l'Intendance militaire, élabora un procédé nouveau de fabrication des conserves pour l'armée. Quand les hostilités éclatèrent, ce procédé était au point. Mieux que les essais minutieux et concluants dont il avait fait l'objet, la formidable expérience de la guerre allait en démontrer l'excellence et la supériorité sur tout autre.



Dès le 9 novembre 1914, une note de M. Balland (1) signalait à l'Académie des Sciences (2) la publication dans un journal quotidien, d'un article annonçant qu'on allait préparer, pour nos armées en campagne, de grandes quantités de conserves de viandes, suivant des procédés plus économiques et plus expéditifs que ceux qui avaient été employés jusqu'à ce jour.

Cette annonce éveillait chez M. Balland des préoccupations dont il faisait part à l'Académie : pour lui, " la fabrication courante des conserves pour l'armée, étayée sur une longue pratique, était moins expéditive ". Et la communication de M. Balland décrivait, en réclamant son maintien, le procédé Chevallier-Appert qui avait fait ses preuves et dont l'Administration militaire imposait l'emploi aux fabricants par le Cahier des Charges.

Cette flatteuse exigence trouve son explication dans les quelques passages que nous reproduisons textuellement ci-après de la " Notice sur les conserves de viandes " édition officielle du Ministère de la guerre, années 1898, 1915 et 1917.

### Paragr. Ier. — **Procédés de Fabrication.**

« En principe, l'Administration Militaire n'admet dans ses approvi-
« sionnements que les conserves de viande préparées selon le procédé
« Chevallier-Appert.

### Procédé APPERT.

« Ce procédé imaginé par Nicolas Appert au commencement du
« siècle et successivement perfectionné par Favre, par Fastier et enfin
« par Chevallier-Appert qui lui a donné son nom, consiste à faire
« subir à la viande une premiere cuisson pendant laquelle elle rend
« une partie de son eau de constitution.

« La viande ainsi cuite ou blanchie, après avoir été préalablement
« désossée, est mise en boîtes avec une proportion déterminée du
« bouillon de blanchiment concentré au point convenable pour que
« la totalité de ce bouillon trouve sa place dans les boîtes.

« Dans le principe, les récipients contenant la viande préalablement
« cuite, après avoir été fermés hermétiquement, étaient simplement
« plongés pendant un certain temps dans l'eau bouillante. La stérili-
« sation ainsi obtenue ayant été reconnue insuffisante, le chimiste

---

(1) Pharmacien principal de l'armée, membre correspondant de l'Académie de Médecine.

(2) Compte rendu hebdomadaire de l'Académie des Sciences, 2e semestre 1914, page 641.

« Favre imagina de cuire les boîtes dans un bain de chlorure de
« calcium, à une température supérieure à 100 degrés, et M. Fastier
« émit l'idée de soustraire la conserve à l'action destructive de l'air
« enfermé dans la boîte en ménageant, sur l'un des fonds, une petite
« ouverture par laquelle cet air se trouve entraîné, avec la vapeur d'eau,
« pendant l'ébullition. Une goutte d'étain ensuite appliquée sur l'ouver-
« ture en question assure l'étanchéité du contenant.

« Ce fut Chevallier-Appert qui, en 1851, songea à opérer la
« stérilisation des conserves à l'autoclave.

« Grâce à cet appareil qui permet d'obtenir facilement des tempé
« ratures élevées, il n'est pas nécessaire de chasser l'air enfermé dans
« les boîtes, celui-ci se trouvant stérilisé en même temps que le produit.

« Cette dernière méthode a, sur la précédente, l'avantage d'exiger
« une cuisson préalable moins prolongée, puisque la stérilisation
« proprement dite s'opère dans la boîte, sans perte des principes
« sapides et nutritifs que la viande renferme encore après un blan-
« chiment normal.

« Elle présente aussi plus de sécurité au point de vue de la con
« servation. » (1).

Cette brochure officielle continue ensuite par l'exposé du détail de la fabrication des conserves de viande par le procédé Chevallier-Appert dit de fabrication normale : Désossement de la viande crue, blanchiment, refroidissement, clarification et conservation du bouillon, répartition de la viande et du bouillon dans les boîtes, et enfin stérilisation.

Plus récemment, le procédé Chevallier-Appert recueillait les suffrages d'une revue qui a la faveur du grand public. Le numéro spécial de *La Science et la Vie* de Mai 1916, est tout entier consacré à la guerre ; c'est une véritable encyclopédie nécessaire à la pleine intelligence des opérations militaires et des préparations formidables qu'elles exigent.

Mais que valent, dans une guerre de si longue durée, les moyens techniques les plus puissants, si d'abord le soldat n'est nourri ? D'où un article sous la signature de M. Ch. Raynouard, étude des plus attachantes : " Comment sont préparées les Conserves pour nos Soldats ".

Pour l'auteur, bien qu'il décrive deux procédés, il n'y a qu'une manière de préparer les conserves pour nos soldats ; et ses préférences vont manifestement au procédé " Chevallier-Appert ".

(1) H. Charles-Lavauzelle, Editeur, 124, Boulevard Saint-Germain, Paris

Il fait connaître d'abord un procédé qui n'avait pas fait ses preuves avant les hostilités, mais que des raisons de célérité et d'économie mirent en pratique, parce que " la déclaration de guerre nous trouva, comme sur beaucoup d'autres points, insuffisamment prêts en ce qui concerne la préparation des viandes conservées " ; mais tout aussitôt il en vient au " procédé, qui donne toujours d'excellents résultats, employé depuis longtemps sous le nom d'Appert ou de Chevallier-Appert ".



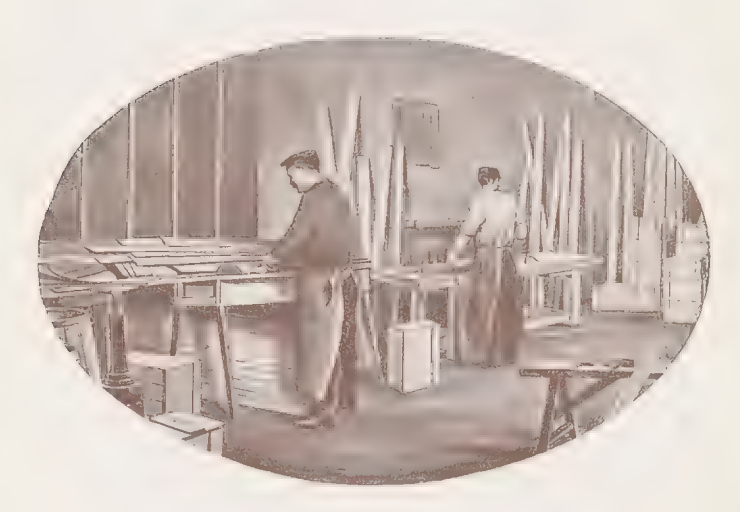
*Quai d'arrivage.*

" On commence par désosser la viande, puis on la pare... on la découpe ensuite en morceaux assez petits pour qu'on puisse la blanchir, c'est-à-dire lui faire subir une demi-cuisson préliminaire dans des bassines chauffées à la vapeur. Ce blanchiment déshydrate la viande qui perd ainsi 45 °/₀ d'eau. La viande, une fois blanchie, est égouttée, refroidie, révisée, parée à nouveau s'il en est besoin, puis mise en boîte avec un assaisonnement de sel, poivre et de quelques clous de girofle. Le bouillon résultant d'un premier blanchiment sert ensuite à un second, puis à un troisième, jusqu'à ce qu'il marque au minimum 7° Baumé. On introduit dans chaque boîte de 300 grammes une certaine quantité de bouillon (60 grammes), qui est en réalité une gelée d'un aspect agréable et nutritive ".

Ainsi préparée, la conserve de bœuf plaît aux soldats, qui la consomment volontiers, au lieu de la jeter ou de la vendre comme autrefois.

Bien que la viande soit cuite en deux opérations, puisque les boîtes, une fois remplies et fermées, sont soumises à une stérilisation finale et progressive dans l'autoclave à vapeur, elle ne perd rien de ses qualités.

La cause est entendue ; et point n'est besoin de polémiquer. Que pendant les hostilités, à leur début surtout, l'insuffisance du matériel des fabriques des conserves alimentaires de légumes affectées à la fabrication des conserves de viandes, le manque de personnel, l'intensité d'une fabrication destinée à pourvoir au ravitaillement non seulement de nos armées, mais de Paris menacé d'investissement, que toutes ces circonstances aient motivé parfois l'emploi d'un procédé plus sommaire et plus expéditif : c'est un fait qu'il faut subir mais qui ne démontre pas l'excellence du procédé employé.



*Atelier de Menuiserie.*



*Un Magasin*

Nous ne saurions jamais trop bien faire pour nos soldats : le procédé Chevallier - Appert l'emporte parce qu'il leur procure, sous un moindre volume et à moindre poids, un aliment plus nutritif, qui leur plaît davantage et qu'ils consomment plus volontiers.

C'est la conclusion de l'article de M. Ch. Raynouard :

" En résumé, le procédé Chevallier-Appert est aujourd'hui encore le seul qui donne des produits faciles à conserver pendant très longtemps et que les soldats peuvent consommer avec plaisir soit froids, soit réchauffés, quand les circonstances le permettent ".

" A poids égal, une boîte de conserve fabriquée d'après le procédé Appert, renferme une proportion de matières nutritives plus elevée qu'une boîte obtenue en appliquant une formule différente ".

Nous avons emprunté à M. Charles Raynouard la description de la préparation par le procédé Chevallier-Appert de la conserve de viande qui constitue la base de l'alimentation du soldat : le bœuf, dans son bouillon concentré. Mais il n'est pas de substance alimentaire que la maison Chevallier-Appert ne soit à même de conserver.

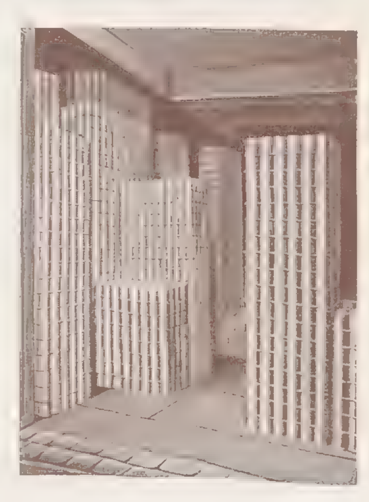
" L'emploi du procédé Chevallier-Appert, écrit M. Charles Raynouard, permet d'ailleurs de préparer un certain nombre de plats cuisinés simples pouvant servir à varier l'ordinaire du soldat toujours enclin à se dégoûter vite de la nourriture souvent trop monotone dont il dispose. On peut, par exemple, ajouter à la ration de bœuf, des haricots, des lentilles, des pois cassés, voire des carottes et aussi des tomates, qui donnent un aliment varié et agréable à base de viande de porc ou de boeuf ".

C'est ainsi que l'Instruction du 22 Novembre 1908 sur les cuisines militaires donne plusieurs formules relatives à l'emploi des conserves de viande de bœuf distribuées aux transports. (Bœuf à la Lyonnaise — Bœuf miroton — Bœuf à la Hongroise — Bœuf en hachis — Etuvée de bœuf — Fricadette de bœuf — Pâté de bœuf — Salade de bœuf, etc.)

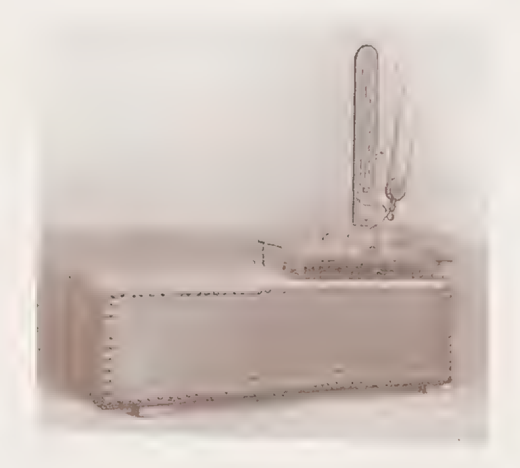
Outre ces plats cuisinés simples, il faut rappeler les préparations plus savantes qui ont fondé, depuis cent ans déjà, la réputation de la maison Chevallier-Appert et dont la liste s'accroit toujours : Canard à l'orange, Ballotine Saint-Hubert, Pigeon Médicis, Tête de veau Tortue. Toujours et avant tout, préoccupée de la santé de nos soldats, que fatigue une alimentation trop carnée, elle s'est appliquée, en outre, à créer des spécialités de légumes rafraîchissants : Cresson glacé, Épinards accomodés, Pommes de terre à la Vinaigrette, etc...

Il ne s'agit plus aujourd'hui " de multiplier les jouissances de l'Indien, du Mexicain, de l'Africain, comme celles du Lapon ", pour rappeler les termes en lesquels, dès 1809, le rapporteur de la Société d'Encouragement exaltait les créations d'Appert. Ce sont là des friandises, à l'aide desquelles les familles ou les marraines généreuses améliorent l'ordinaire de nos combattants et empêchent nos prisonniers de mourir de faim.

M. Raymond Chevallier-Appert, petit fils de l'Inventeur de l'autoclave et du manomètre spécial, est ainsi le digne et seul continuateur de son père, de son grand-père et d'Appert auquel, en 1822, la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale décernait le titre de "**Bienfaiteur de l'Humanité**".



*Un Magasin*



*Autoclave et Manomètre ayant servi aux premiers essais*
de RAYMOND CHEVALLIER-APPERT.


PUDDING-DIPLOMATE
CHEVALLIER-APPERT
PARIS


SAUCE MAYONNAISE


APPERT
CHEVALLIER-APPERT
PARIS


TETE DE VEAU EN TORTUE
CHEVALLIER-APPERT
PARIS


POULET MARENGO


PIGEON MEDICIS


PETITS POIS CHEVALIERE
APPERT
CHEVALLIER-APPERT
PARIS

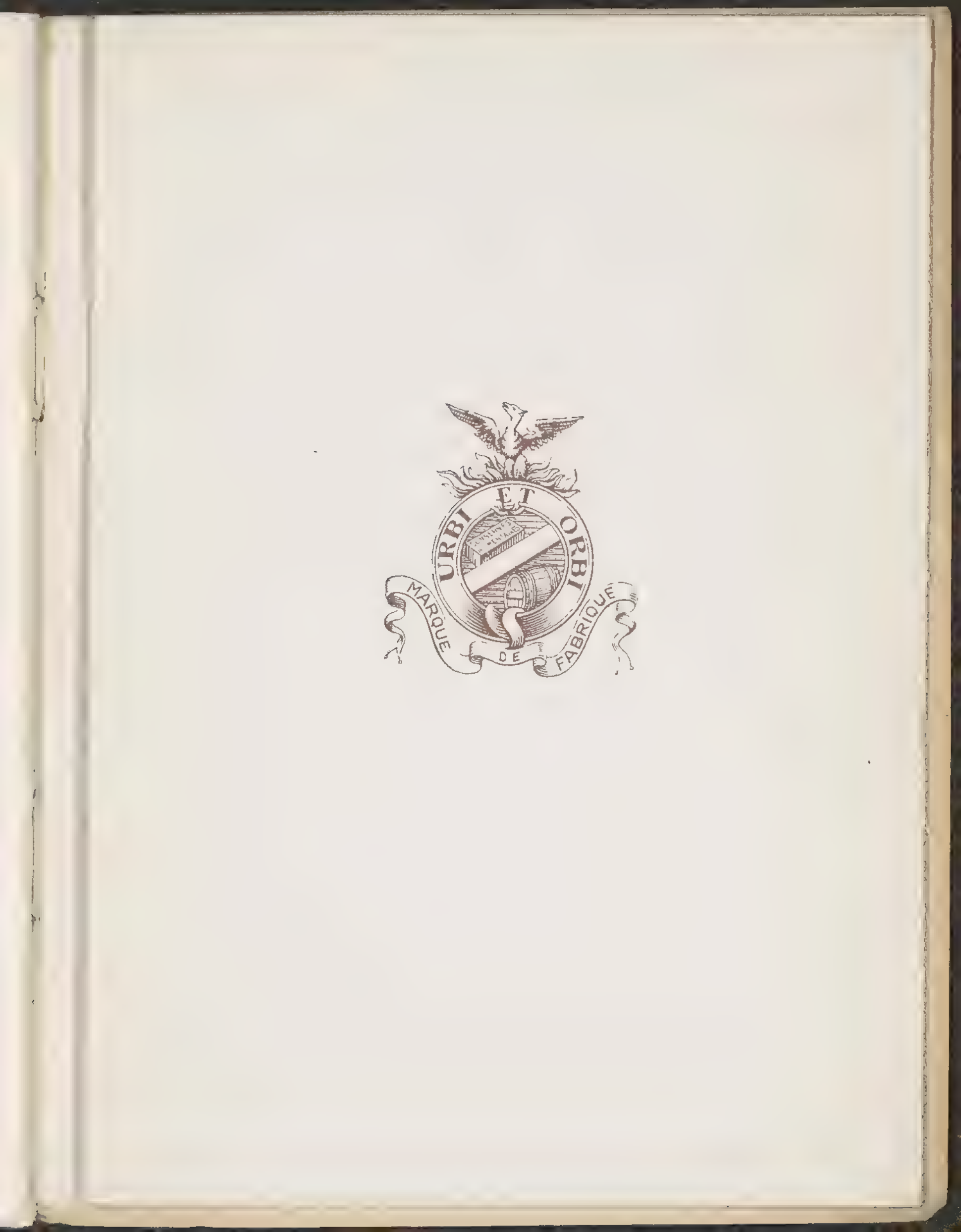

CHEVALLIER-APPERT


CANARD A L'ORANGE
CHEVALLIER-APPERT


MACÉDOINE DE LÉGUMES
A LA RUSSE


HARICOTS FLAGEOLETS FINS
CHEVALLIER-APPERT
PARIS


MAISON APPERT
ASPERGES D'ARGENTEUIL


URBI ET ORBI
MARQUE DE FABRIQUE

# RÉCOMPENSES OBTENUES PAR LA MAISON APPERT

:: à diverses Expositions Nationales et Internationales ::

DEPUIS SA FONDATION

## CONSERVES ALIMENTAIRES

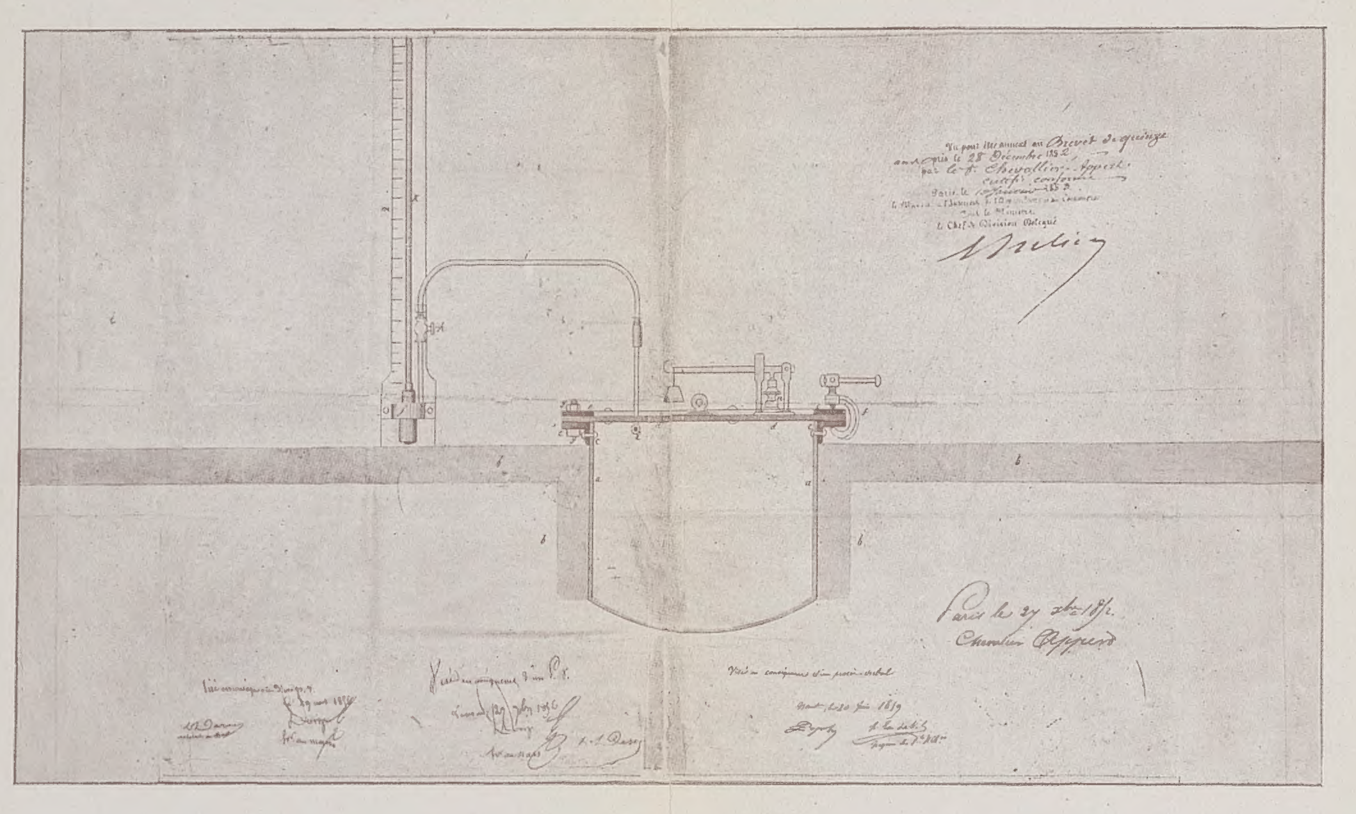
1809 Prix de 12.000 Francs (Ministère de l'Intérieur).
1816 Médaille d'Argent de la Société d'Encouragement à l'Industrie Nationale.
1820 Médaille d'Or de la Société d'Encouragement à l'Industrie Nationale.
1824 Prix de 2.000 Francs de la Société d'Encouragement à l'Industrie Nationale.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1827 | Paris | Médaille d'Or. | 1896 | Innsbrück | Hors Concours. |
| 1839 | Paris | Médaille d'Or. | 1897 | Bruxelles | Grand Prix. |
| 1844 | Paris | Médaille d'Or. | 1898 | Vienne | Diplôme d'Honneur. |
| 1851 | Londres | Médaille d'Or. | 1899 | Vienne | Grande Médaille. |
| 1855 | Paris | Médaille d'Or. | 1900 | Vienne | Diplôme d'Honneur. |
| 1873 | Vienne | Ire Médaille de Progrès | 1900 | Paris | Médaille d'Or. |
| 1876 | Philadelphie | 4 Médailles d'Honneur | 1902 | Hanoï | Grand Prix. |
| 1878 | Paris | Médaille d'Or. | 1904 | Saint-Louis | Grand Prix. |
| 1889 | Paris | Hors Concours (Jury). | 1905 | Liège | Grand Prix. |
| 1890 | Londres | Hors Concours (Jury). | 1906 | Milan | Grand Prix. |
| 1891 | Moscou | Médaille de Progrès. | 1908 | Londres | Hors Concours (Jury). |
| 1893 | Chicago | Hors Concours. | 1910 | Bruxelles | Hors Concours (Jury). |
| 1894 | Anvers | Grand Prix. | 1911 | Turin | Hors Concours (Jury). |
| 1895 | Amsterdam | Grde Méd. d'Honneur. | 1913 | Gand | Grand Prix. |
| 1895 | Amsterdam | Médaille de L. L. M. M. | 1915 | Casablanca | Grand Prix. |
| 1895 | Paris | Diplôme d'Honneur. | 1915 | San-Francisco | Hors Concours. |
| 1896 | Rouen | Grand Prix. | | | |

## PRODUITS ŒNOLOGIQUES

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1869 | Beauvais | Médaille d'Argent. | 1902 | Beaune | Médaille d'Argent. |
| 1872 | Lyon | Médaille d'Or. | 1903 | Alais | Diplôme d'Honneur. |
| 1893 | Genève | Grand Prix. | 1903 | Carcassonne | Grand Prix. |
| 1899 | Béziers | Hors Concours. | 1903 | Marseille | Diplôme d'Honneur. |
| 1902 | Montpellier | Hors Concours (Jury). | 1906 | Béziers | Hors Concours. |
| 1902 | Turin | Hors Concours (Jury). | 1908 | Saragosse | Grand Prix. |
| 1902 | Bois d'Oingt | Médaille de Vermeil. | 1910 | Buenos-Ayres | Grand Prix. |

*Fac-Similé du Brevet de l'Autoclave avec Manomètre Spécial.*




*L'application de cet appareil a été faite pour la première fois en 1853, à la Conservation des Substances Alimentaires par RAYMOND CHEVALLIER-APPERT.*

Achevé d'Imprimer
:: le 5 Mars 1917 ::
:: :: :: par :: :: ::
CRÉTÉ IMP.
2, rue des Italiens
P A R I S

VUE GÉNÉRALE

DE L'USINE DE PARIS

CHEVALLIER-APPERT

J. BLITZ